

2013年10月9日
東日本旅客鉄道株式会社

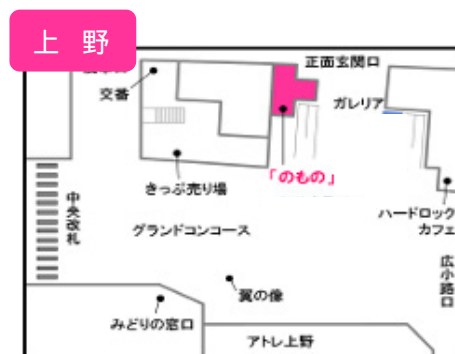


上野駅地産品ショップ『のもの』に 岩手のおいしいものが集まります！

の
もの

「地域再発見プロジェクト」の一環として、地域の魅力を発信する地産品ショップ『のもの』では、10月11日(金)より、岩手県にスポットを当てた「岩手のもの」を開催し、新鮮な野菜や果物・銘菓・地酒等、食を中心に岩手県ならではの「旬のもの、地のもの、縁のもの」を販売します。

- 開催期間：10月11日(金)～11月5日(火)
- 主催：東日本旅客鉄道(株)、(株)ジェイアール東日本商事
岩手県、(株)岩手銀行
- 営業時間：物販 11:00～22:00 (土日祝 10:00～21:00)
カフェ 7:00～22:00 (土日祝 7:00～21:00)



◆おすすめ商品例



たんかくぎゅう
「いわて短角牛の
生ハンバーグ」
＜肉のふがね＞

岩手の豊かな自然の中、環境にも牛にもやさしい「夏山冬里」で飼育されている「いわて短角牛」。脂肪分が少なく、たんぱく質の豊富な赤身肉が多いのが特徴です。旨みたっぷりの肉汁が溢れる生ハンバーグです。



「きぐるらっけこ
梅しそ風味」
＜フードパック＞

岩手県岩泉町産のきくらげを、おやつ感覚で気軽に食べられるようにさっぱり梅しそ風味に仕上げました。ぷるぷるこりこりした食感がクセになりそうです。おつまみなどに便利な個袋タイプです。



「金婚漬スライス」
＜道奥＞

岩手県花巻に、古くから伝わる伝統的な漬物です。瓜の中に、昆布で巻いたごぼう、人参、紫蘇の葉が詰めてあります。その美しい切り口は漬物の芸術品と呼ばれ、長く親しまれています。



「三陸海宝漬」
＜中村家＞

食材の宝庫と言われる三陸で、豊富な魚介類の中から上質のものを選び抜き、素材の味を生かして調理された「三陸海宝漬」。柔らかく煮上げたあわび、銀毛鮭のイクラ、若芽のうちに刈り採っためかぶ、口の中ではじけるシシャモの卵を秘伝の調味液に漬け込んでいます。三陸の潮騒が聞こえてきそうな深い味わいです。

※写真はイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

◆ のものマルシェ

岩手県産の今が旬の新鮮な果物や野菜を『のもの』の店頭で販売します。

※10月18日(金)～20日(日)、10月24日(木)～26日(土)除く

◆ のものCAFE 各地域の食材を使用した料理や地酒をお楽しみいただけます (岩手メニュー例)



【 岩泉牛乳ソフトクリーム 】
岩泉町内で生産された生乳を使用しています。



【 さんま生姜煮 】
骨まで食べられる様に、じっくりやわらかくなるまで煮て、甘辛醤油で仕上げました。



【 燻製とうふ 】
遠野宮守産の大豆を100%使用し、桜チップを使って燻製にし、スモークチーズの様に仕上げました。



【 冷奴 魚彩漬け添え 】
木村商店のいか塩辛にもろみと唐辛子で味付けた魚彩漬けを冷奴にトッピングしました。

※写真はイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

◆ プロモーションコーナー 生産者が商品の魅力を直接伝えるコーナーです

会社名	期間	取扱商品
桜顔酒造	10月18日(金)～19日(土)	純米吟醸「銀河鉄道の夜」、大吟醸「南部の雫」など
岩手雪販	10月19日(土)～21日(月)	岩泉ヨーグルト、「いわて宮古の海プリン」など
泉金酒造	10月20日(日)～21日(月)	「岩泉松茸酒森の宝」など
松栄堂	10月22日(火)～23日(水)	「ごま摺り団子」など
肉のふがね	10月27日(日)～29日(火)	いわて短角牛加工品 など
早野商店	11月1日(金)～5日(火)	食用ほおずき加工品 など

◆ NEWDAYS『のもの』コーナー

『のもの』と連動し、首都圏主要駅の「NEWDAYS」でも岩手県ならではの地産品の販売を行っています。

- 期間 : 10月20日(日)～11月16日(土)
- 店舗 : ecute上野公園通路店、ecute上野大連絡橋店、有楽町店、品川店、川崎東口店、戸塚店、池袋西口店、大宮店、新浦安店